Serie III, Vol. IV. Udine, lunedì 31 gennaio 1881. Num. 5.

BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell' istituzione Chi non fa parte della Società può tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti al Negozio Seitz (Mercatovecchio).

LA PELLAGRA

Il comm. Miraglia, direttore dell' agricoltura, ha compiuto un lavoro che merita di attirare l'attenzione di tutti coloro che si preoccupano dell' avvenire della classe dei campagnoli.

Il lavoro tratta della statistica e delle cause della pellagra, e da esso purtroppo appare che le plebi rurali hanno peggiorata la loro condizione, almeno considerandola dall' aspetto della maggiore e più maligna pervicacia di questa malattia.

Quello ora di cui c'è vivissimamente bisogno, per mettere degli elementi di salute e di vita entro quel povero sangue de' nostri contadini ove non c'è che elementi di debolezza e di morte, consiste non già in ciarle di congressi inutili e di più inutili studi di commissioni, bensì in provvedimenti serii ed efficaci, ad alcuni dei quali sono sufficienti le leggi nostre attuali.

Il *mais* guasto è, a quanto pare, una delle cagioni principali della pellagra. Le leggi vigenti e, se non bastano, rinforzandosi di più severe guarentigie, dovrebbero colpire questi scienti o inscienti avvelenatori delle nostre plebi rurali, che spacciano fra i poveri coloni il *mais* guasto.

Dopo il *mais* guasto, vi è la miseria delle case coloniche infette, che repugnando ai dettami della igiene si dovrebbero risanare. Da questo punto di vista noi siamo più timidi dei nostri maggiori, e gioverà ricordare che Sallustio Bandini nel suo discorso *Sulla Maremma Toscana*, voleva che si obbligassero per legge i proprietari somministrare case e vitto igienici ai loni.

Al *mais* guasto, alle case coloniche inci, si aggiungono le acque infette, e ndi si raccomanderebbe di promuovere, anche con premj, l'impianto di pozzi o l'adozione di provvedimenti intesi a rendere potabili le acque.

Così pure dovrebbesi promuovere con premj l'impianto di forni sociali, sia per la fabbricazione del pane, sia per la essiccazione del *mais*, a somiglianza di quelli che con suprema carità ora diffonde fra i volghi rurali di Lombardia il pio sacerdote Anelli.

E infine si consiglia di procurare con premj e mercè la distribuzione di coppie di conigli, la diffusione dell' allevamento di questi animali così utili alle povere aziende.

Questi, per sommi capi, sono i consigli del Miraglia. Ora chi li porrà ad effetto? Le prime ad averne l'obbligo sono le grandi amministrazioni delle Provincie e delle Opere pie. Esse devono, fin dove possono fare; e dove non riescono a poter fare, incoraggino, almeno, insistano, suggeriscano, valendosi di tutta la loro influenza sul Governo e sui Comuni. Le prime a guadagnare saranno esse stesse, le grandi amministrazioni, che avranno meno ammalati in generale, e meno pazzi in particolare, da mantenere negli ospitali.

È questa una semina della quale la raccolta non è tanto vicina; ma almeno in qualche parte, quella per esempio che concerne la sorveglianza sugli avvelenatori del popolo, un vantaggio può aversi subito. E, d'altra parte, quello che riserva l'avvenire è tale da interessare tutti, se è vero, come è verissimo, quanto diceva Gino Capponi — che l'agiatezza delle capanne fa la ricchezza dei palagi.

UN AVVERTIMENTO AI VITICULTORI

Nell' ultima seduta della r. Accademia di agricoltura di Torino, il prof. Marcellino Roda lesse una Memoria intorno all' esito di alcune seminagioni di viti americane, fatte nella primavera dello spirato anno con semi somministrati dal Ministero di agricoltura.

Egli riferì primieramente sui semi col-

tivati da lui stesso nell'orto sperimentale della Crocetta, i quali non tutti riuscirono egualmente bene, come la specie Estival e la Clynton che diedero soltanto rispettivamente il 5 ed il 42 per cento di piantine vive.

Passo in seguito a parlare di altre seminagioni eseguite dal prof. Tommaso Abrate, della specie Clynton, Scuppernang ed Herbecnout, in un suo podere presso Racconigi, dalle quali s'ebbero rispettivamente l'8, il 3 ed il 2 per cento di piantine vive.

Questo sfavorevole successo è dal professore Abrate attribuito alla soverchia vecchiezza dei semi, e il prof. Roda manifestò il dubbio che non tutte le sementi di viti americane, le quali vengono spacciate per altrettante specie, lo siano effettivamente, ed invitò quindi i viticultori a stare in guardia se bramano procacciarsi buoni soggetti capaci d'essere con reale efficacia innestati.

DI ALCUNI LAVORI INVERNALI

Crediamo opportuno il ricordare alcuni fra i principali lavori invernali, che, fatti in questa stagione, scemano le molte spese di tempo e di danaro che essi importerebbero in primavera.

Anzitutto un eccellente lavoro è quello di far terricciati pei prati, da spargersi in maggio o in giugno subito dopo avere segata la prima erba. Poi, se il gelo non è molto intenso, si possono arare le terre destinate alle semine di primavera, soltanto però quelle piuttosto forti; se fossero leggere, selciose e molto permeabili il lavoro d'inverno le dilaverebbe e snerverebbe non poco. Si può trasportare su campi e sui prati il letame e i terricciati anche quando la cotica sia coperta di neve. Utilissime opere sono dovunque i fossi di scolo che bisogna aprire e pulire onde le acque non abbiano punto a stagnarsi.

In quanto ai lavori nelle vigne e nei frutteti, se non gela si possono potare le vigne e gli alberi da frutto. Se gela di notte e che di giorno sia un bel sole si può ancora potare da circa le 11 ant. alle 3 ed anche alle 4 pom. Sarà un bel tempo guadagnato per la primavera.

Nelle vigne una stupenda operazione è la fogna. Per essa si apre parallelamente ai filari, e alla distanza da questi da 60 a 70 a 100 centimetri circa, un fossato largo e profondo anch'esso circa 60 centimetri e ivi in fondo si pongono fascine legate, una dopo l'altra o ben anche un po' superposte, e sopra di esse si versa un po' di stallatico, o qualunque altro concio. Lo stesso si fa attorno agli alberi da frutta, ma qui a una distanza maggiore se sono adulti, anche di due o più metri dal loro pedale. Or l'effetto di questa fogna, nelle terre compatte specialmente, è sorprendente, e dura da 4 a 6 anni. Alcuni viticultori monferratesi con essa hanno fatto e fanno miracoli. Basta il dire che coll'aumento grandissimo delle uve pagarono a mille doppi la spesa e acquistarono per soprapiù, coi risparmi fatti — e in pochissimi anni — altri poderi spesso superiori a quelli da loro prima posseduti. Il difficile qui è il cominciare, il resto vien poi da sè. L'operazione giova anche non poco se nulla si mette di concime nel detto fossato. Solo allora bisogna lasciarlo aperto sino a primavera.

INFLUENZA DEL SALE SULLA SANITÀ DEL BESTIAME

Se v'ha alcuno ancora al dì d'oggi che muova dubbio sulla necessità assoluta del sale per la sanità degli animali, niuno v'ha più certamente che ne contesti l'utilità negli allevamenti.

Il sale è necessario all'esistenza degli uomini, e più l'uomo consuma alimenti vegetali più abbisogna di sale; egli è dunque ragionevole il credere che gli animali erbivori non possono farne a meno senza soffrirne.

Pochi sono tuttavia quelli che lo somministrano al loro bestiame almeno regolarmente, e pochissimi in quantità sufficiente; ed è questa deficienza la causa precipua di tanti dissesti delle nostre stalle. Accade talvolta che il contadino, avvertito del deperimento delle sue bestie e della necessità di porvi rimedio, somministri loro in una sola volta troppa grande quantità di sale; allora l'animale, che ne è avidissimo, può rimanere avvelenato. Anche fra quelli che fanno uso regolare di sale nelle profende delle loro stalle, pochi avvertono che un eccesso del medesimo può formare un veleno acre e irritante e produrre effetti funesti.

Il sangue, i tessuti, le ossa degli animali contengono del sale; la funzione della digestione ne richiede poi larga dose per compiersi regolarmente, quantità che si smaltisce poscia per le escrezioni e secrezioni dopo d'aver compiuto l'effetto suo. Le orine del bue e del cavallo ben nutriti contengono presso al 5 per cento di sostanza salina, di cui buona parte è costituita da sal comune.

I vegetali contengono anche del sale in proporzioni diverse, ma sempre assai impari a una buona alimentazione del bestiame che se ne nutre. Nel fieno secco non se ne trova più del 0,30 per cento; nel trifoglio, pure secco, il 0,20 per cento; nella paglia, meno del 0,1 per cento; nelle radici fresche: patate, barbabietole, ecc., nemmeno il 0,01 per cento.

Coteste proporzioni nelle ordinarie profende sono ben lontane dal soddisfare al bisogno di sale che hanno gli animali domestici; infatti le orine di quelli a cui non si amministra appo-

sitamente, se ne trovano più scarse delle normali; così il bestiame captivo, quando è insoddisfatto di questo necessario elemento, si vede andare avidamente e di continuo in cerca di materie salate, che spesso non trova a sua disposizione come può trovarle il salvatico, libero di cercarle in più ampia cerchia.

A quali dissesti possa dar luogo nella sanità degli animali di stalla la scarsità del sale loro somministrato colle sole ordinarie profende, senza veruna aggiunta artificiale, non è stato ancora ben determinato, ma certo egli è che una gran parte delle loro malattie è principalmente cagionata o preparata da essa deficienza. La cachessia delle pecore, ad esempio, e le innumerevoli infezioni parassitarie delle medesime e degli altri animali domestici, bovini, equini, suini, sono in gran parte sconosciute presso gli allevatori che fanno uso regolore di sal comune, e per contro comunissime nelle stalle dove non entra sale.

E non solo il sale è una sostanza nutritiva, gradevole, benefica, profilattica, favorevole alla secrezione del latte agli ingrassamenti e alla buona costituzione degli animali; ma giova ancora come agente terapeutico contro i vermi dello stomaco e degli intestini, le diarree, le debolezze, a cui in certi paesi di acque impure o pascoli cattivi vanno tanto soggetti gli armenti. I vermi che talvolta infestano l' intestino retto del cavallo spariscono spesso dietro un semplice clistere di 30 grammi di sale in un litro d'acqua.

Le dosi giornaliere più convenienti, suggerite dall'esperienza, sono:

Per un bue da lavoro o una vacca da latte	gr. 50
Per un bue all'ingrassamento	« 80
Per un maiale «	« 35
Per pecora, montone, capra	« 15
Per cavallo, mulo, asino	« 25

Il sale si amministra o in soluzione nell' acqua con cui si irrorano i pasti alla distribuzione, o salando i mangimi nei mucchi, o un po' nell' uno e un po' nell' altro modo.

(*Gazz. delle Campagne.*)

I VINI DEBOLI DEL 1880

E LORO MIGLIORAMENTO

Una certa quantità dei vini dell' ultima vendemmia, massimamente nell'Italia superiore e qua e là anche nella media, è riuscita povera di parte alcoolica, cioè deficiente di spirito. Alcuni avveduti enologi hanno corretto il mosto nell' atto stesso della pigiatura delle uve, e vi hanno aggiunto chi 2, chi 4 chilogrammi di buon zucchero bianco di canna per ogni 100 litri di mosto; con questo sistema, oltre all' aver ottenuto un vino più forte, di maggior corpo, hanno anche ricavato alla svinatura un vino più colorato, perchè l' alcool prodottosi in maggior quantità dietro la fermentazione di quello zucchero, ha contribuito a disciogliere dalle pellicole dell' uva una maggior quantità di materia colorante. Le pellicole, o fiocine, ne contengono molto di colore, e ne contengono tanto da dare un bel vino rosso anche quando le uve (escluse poche varietà) non maturano troppo bene; tutto sta a saperlo estrarre rimescolando e follando bene la massa che sta bollendo ne' tini o nelle botti.

Ma molti non hanno pensato a correggere i mosti, massimamente per ragioni di economia. Costoro però, scrive l'illustre prof. Ottavi, possono ancora rimediarvi.

L' Italia meridionale ha prodotto generalmente ottimi vini, di corpo e di tinta; or bene, si facciano dei tagli, come li fanno su vasta scala i negozianti francesi, e con ciò oltre ad appagare i gusti del commercio si gioverà pure all'igiene, perchè si darà ai vini deboli quello spirito di cui difettano. Ma che nessuno adoperi materie coloranti estranee all' uva, perchè codesto costituirebbe una frode; del resto quelle tinte o rendono il vino più o meno cattivo al gusto, od anche velenoso, o finiscono per depositarsi lasciando il vino medesimo chiaro come prima, ma per sopramercato guasto. Oggidì ci sono dei mezzi facili per svelare le adulterazioni dei vini; che ognuno ne approfitti, o si rivolga ad un chimico, ad un farmacista, ad un dilettante di analisi... senza dire poi delle stazioni enologiche ed agrarie, le quali non aspettano altro che di svelare quelle frodi.

Ma ritorniamo ai nostri *vini da taglio* dell' Italia inferiore: prima di tutto ricorderemo che anche in qualche regione dell'Italia superiore si possono trovare vini di forza e di colore buoni per il taglio; ne hanno, per esempio, il Trevisano e l'Ovadese (in Piemonte). Ma questi vini costano un po' cari e generalmente parlando sono più convenienti quelli delle Provincie Meridionali, compresavi, bene inteso, la Sicilia, che ne ha di ottimi e ricercatissimi.

In quanto a coteste provincie del nostro mezzodì è poi bene si sappia che molti circondari, ove si trovano squisiti vini da taglio, sono trascurati dal commercio, perchè o se ne ignora per così dire la esistenza o mancano le strade di comunicazione fra le cantine e le stagioni ferroviarie.

Oltre al Napoletano, alle Puglie ed alla Sicilia, vi sono buone stoffe di vini spiritosi e ben colorati nelle Calabrie e negli Abruzzi: i francesi intanto vanno alla ricerca di questa merce ottima, e così noi abbiamo visto in poco tempo certi vini abruzzesi assumere un maggior valore di sei e più lire per ogni ettolitro. Si vada quindi alla ricerca di questi vini, e non ci si lasci sgomentare dalle cattive strade, perchè coi prezzi che hanno ora i buoni vini nell'Italia superiore, il commerciante può anche sopportare una maggiore spesa di trasporto,

Senonchè bisogna supporre altresì il caso in cui non sia possibile provvedersi di buoni vini da taglio: che fare allora?

In quanto al colore pur troppo non v'ha nessun mezzo per rialzarlo; ma di ciò nessuno deve allarmarsi, perchè dato che il vino sia buono e sufficientemente alcoolico, esso è ben pagato anche se di sola mezza tinta; anzi bisogna notare una cosa di non piccola importanza, ed è questa: Siccome e commercianti e consumatori sanno benissimo che i vini nuovi sono poco colorati, così diffidano un po' di chi ne offre loro di tinti, e chiedono tosto se questi non furono per caso colorati colla fucsina, col malvone o con altri pasticci! Così è che si ricercano di preferenza vini chiari, a meno che non si sappia che si fecero dei tagli con buoni vini del mezzodì. A parte dunque il colore, occupiamoci *dello spirito*.

Non c'è che un mezzo per aumentare il grado di forza d'un vino, ed è quello di aggiungervi dello spirito: questa aggiunta, permessa da tutti i Governi e dai più distinti scrittori enologi ed igienisti, non costituisce una frode *quando è fatta bene*. Pur troppo però molti la fanno *assai male*, ed allora guastano il vino e recano danno alla salute di chi beve. Le regole per alcoolizzare il vino sono poche; non sono che tre, ma bisogna rispettarle scrupolosamente. Eccole:

1. Il vino da pasto dell'Italia superiore e centrale in genere non può sopportare aggiunte troppo forti di alcool; quasi sempre basta un litro su cento di vino, e rare volte occorre andare a *due:* (oltrepassando di molto questo limite, il vino fa la spia, e chiunque riconosce che è stato corretto!)

2. Si deve adoperare solamente dello spirito di vino, ed in mancanza si adoperi quello raffinato del commercio, segnante però circa 93° G. L.; si rifiuti assolutamente l'alcool che segna solo 89° perchè impuro e nocivo. (Per giudicare l'alcool, se ne versa un po' sul palmo della mano sinistra, poi si soffrega colla destra; lo spirito svapora e se è buono non lascia nessun odore sulle mani).

3. Si deve versare il vino sopra l'alcool, versando questo in una botte vuota in cui si travaserà (al travasamento di dicembre) il vino da alcoolizzarsi.

Termineremo con un giudizio del dotto Liebig il quale così suona: « coll'alcoolizzazione si dà ai vini deboli quello che lor manca, per cui codesto processo non è una adulterazione, bensì *un vero acquisto fatto dalla scienza.* »

LE INDUSTRIE TESSILI IN ITALIA

Dalle relazioni che le Camere di commercio hanno inviato al Ministero sull'andamento delle industrie tessili in Italia nel quarto bimestre 1880, desumiamo le seguenti notizie:

Le condizioni dell'industria serica non migliorarono affatto nel bimestre, chè anzi il ribasso nell'aggio dell'oro portò, ai prodotti di essa, una perdita del 5 al 6 per cento. Indipendentemente da questo fatto si verificò una nuova diminuzione nei prezzi delle sete filate e torte, ed anche le manifatture in seta lombarde stanno in ansiosa aspettativa, temendo rialzi nei prezzi della mano d'opera allorchè sarà scomparso l'aggio sull'oro per l'abolizione del corso forzoso.

Il nuovo ribasso nei prezzi dei prodotti serici aggravò la stentatezza degli affari che ebbe a durare per tutto il corrente anno; nè, come si sperava, valse a rialzare le sorti dell'industria il basso prezzo cui furono pagati i bozzoli.

Si riteneva infatti che i produttori, appunto per il buon mercato della materia prima, avrebbero potuto sottostare ai bassi prezzi offerti per le sete lavorate. Sfortunatamente, la continuazione del ribasso eliminò anche questa speranza, ed alcune Camere di commercio della Lombardia manifestano il dubbio se parecchi industriali non saranno costretti a interrompere i lavori, come già alcuni filatori nelle provincie meridionali dovettero limitare la loro produzione alle sole commissioni.

L'industria laniera per lo contrario andò innanzi senza scosse, ed è lontana per ora da timori di perdite.

Sufficiente lavoro ebbero pure i cotonifici, cosicchè gli industriali poterono vendere i loro prodotti con discreti profitti.

La filatura di cotone procedette benissimo e con speranza di continui miglioramenti.

FRUTTICULTURA

DELLE STROZZATURE DEI RAMI DESTINATI ALLA SOPPRESSIONE NEGLI ALBERI DA FRUTTA

Son già parecchi anni (scrive il professore E. Revel nel «Coltivatore») che vado esperimentando ed osservando gli effetti delle incisioni anulari e delle legature praticate alla base di rami vigorosi, destinati presto o tardi ad essere tagliati, sia per correggere la loro viziosa posizione, sia per dare al fusto ed alla chioma dell'albero le forme vagheggiate e preferite dal coltivatore. E poichè il fatto ha dato ragione alla maggior parte delle mie provisioni, e che ho dovuto acquistare la ferma convinzione essere di qualche importanza ed utilità siffatta pratica, mi fo' un dovere di continuare a tenere informato il pubblico agricolo, di ogni nuova risultanza che si manifesti nel corso di tali ricerche.

È canone inconcusso ed elementare di fisiologia vegetale, che tra le radici ed i rami, deve mantenersi una armonica proporzione di sviluppo e di forza, affinchè la pianta possa godere di una perfetta salute e crescere secondo

la propria indole ed in ragione della feracità del terreno e della bontà del clima. Qualunque amputazione di organi così importanti, ne rompe l'equilibrio e ne disturba le funzioni, come ne fan fede tutte le specie arboree sottoposte a diversi generi di tagli. I nostri salici, i gelsi selvatici ed altrettali, capitozzati annualmente, restano nani per ogni verso, fino alla vecchiaia, mentre che, dove si capitozzano meno di frequente, raggiungono dimensioni maggiori ed acquistano in breve il portamento dell' alto fusto, quando vengano su liberamente in buona stagione. Lo stesso accade pure con tutte quelle specie da frutto che l'uomo obbliga talora a star nane in ispalliera con potagione rigorosa, mentre altre volte con tagli moderati permette loro un maggiore sviluppo, il quale non si fa completo che là dove manca la potagione affatto, ovvero si riduce a qualche leggerissima rimonda.

Con tutto ciò è giocoforza abituare da giovane ai tagli rigorosi la pianta, poichè altrimenti essa non vi si adatterebbe più e perirebbe, o per lo meno farebbe vegetazione intristita. Molti alberi silvani e da frutta si perdono solo per essere troncati repentinamente nel loro massimo vigore, dalla mano dell' uomo, dal vento o da altra causa. Quanto minore è il rigoglio di vegetazione, tanto meglio vincono siffatto momento critico. Gli albericoltori intelligenti conoscono abbastanza bene quelle circostanze per regolarsi e tagliare solo in proporzione di quel che può sopportare la pianta.

A questo riguardo, non so capire come tanti si siano trovati imbarazzati, nel trattamento da usarsi alle viti gelate, e quel ch' è peggio, che taluni abbiano finito di uccidere molte di quelle che accennavano a riprendersi. Per non aggravare la dura crisi, si doveva lasciare che operasse la sola natura, almeno per quest' anno. Invece, taluni han tagliato al piede tutta la vigna, facendo perire molti ceppi che avrebbero cacciato in alto, con poca perdita di tempo; altri han lasciato un sol rampollo nella speranza che si facesse più grosso e l'hanno invece soffocato; altri finalmente con scacchiature e cimature diverse hanno più o meno tormentate le loro piante, mentre era facile comprendere che occorrevano ad ogni piede tanti getti quanti era abituato a portarne per l'innanzi o poco meno, sì che non di rado si sarebbe dovuto cercar modo di aumentarli, anzichè scemarli di numero.

È durante il riposo della vegetazione che conviene togliere una porzione dei polloni se sono numerosi, e raccorciare il migliore in modo regolare, cioè da lasciare un numero sufficiente di gemme per dare sfogo ai succhi che vengono mandati su dalle radici.

Tornando ora al primitivo argomento, cioè dei tagli in generale, giova osservare che quanto più si possono limitare, o almeno praticare gradatamente e con apertura di piccole ferite, tanto meno se ne risentirà una qualunque pianta. Or, in nessun modo si potrà raggiungere meglio l'intento, se non colle incisioni anulari o meglio ancora colle legature, mercè le quali non avviene disturbo alcuno all' atto dell' operazione, limitandosi solo in appresso gradamente ed insensibilmente la affluenza dei succhi nelle parti condannate, mentre che prendono la via con forza man mano crescente verso quei rami dove trovasi libero il passaggio. Dopo alcuni anni, si sopprime un ramo inerte, senza recare disturbo alcuno alla circolazione, perchè si tratta di parte pressochè atrofizzata.

Ma oltre al vantaggio di tirar su piante più vitali e più robuste, si ha pur l'altro notevolissimo, di ricavare buoni raccolti di frutti da quei rami, prima di levarli e farne fuoco. Or bene, anche quest' anno ho potuto constatare sopra prugni, meli, ciliegi ed altri pochi alberi, la notevole produttività dei rami siffatamente trattati. Interessanti sopratutti gli altri sono stati i primi prugni, sottoposti da 4 anni allo sperimento, i quali per tre anni consecutivi han fatto frutti in media quantità, sui soli rami sottoposti all'operazione, mentre gli altri non portarono che pochi fiori, senza legagione di frutti. In questo terzo anno però, tutte le parti dei rami incisi rimasero sbiadite di colore, scarsa ne fu la vegetazione, piccoli e meno gustosi i frutti, come d'altronde era da prevedersi.

Nei rami che ho già potuto sopprimere, con taglio relativamente piccolo e rasente il tronco, ebbi campo di riconoscervi un legno più compatto, meno poroso, di modo che più difficilmente si potrà alterare; mentre d'altra parte sarà fra breve rimarginata ogni ferita, dalla sovrapposizione delle nuove parti crescenti. Lo stesso fil di ferro zincato serve per nuove operazioni, di modo che insignificante è la spesa richiesta, fuori del valore del tempo impiegato, che pur esso non ha da esser molto.

Pertanto torno ad incoraggiare caldamente gl' intelligenti, i dilettanti ed ogni fatta di albericoltori, a mettere in pratica colla maggiore possibile estensione questo mio artifizio, onde procurarsi la soddisfazione di vedere qualche anno prima, se non altro, quale sia la varietà dei loro alberetti da frutta.

RASSEGNA CAMPESTRE

La neve ha preso il vezzo in quest'inverno di incipriarci poco o molto ogni giorno. Va sgelandosi poi alternativamente e rigelando, più sulle strade che nei terreni aratori, più assorbenti, e nei prati coperti dall'ultima vegetazione delle erbe non sfalciate a secondo fieno.

La neve ha fatto la sua piccola prova anche

oggi, ma sotto l'influenza dello scirocco, che domina da jeri, e ne ha liquefatta buona parte. Questa sera, il cielo è limpido e splendente di stelle, sicchè rincrudirà naturalmente la temperatura, e se dura così ci farà godere a lungo l'ingombro delle strade e gli stillicidi dei tetti.

Siamo ancora in gennaio e non possiamo lagnarci se fa freddo e se le vicende atmosferiche corrispondono alla stagione, come sarebbe necessario che succedesse in tutte le altre, anche a costo di non escludere i temporali e la grandine nell'estate (la quale pur troppo non consulta i nostri voti, che la vorrebbero esclusa sempre).

Ma non è sempre vero che ad un inverno burrascoso e crudo succeda sempre una placida primavera, un'estate in cui ai calori cocenti si alternino copiose e benefiche pioggie, e l'autunno preferibilmente sereno per la regolare maturanza delle frutta e dell'uva e per la regolare seminagione dei frumenti. Noi abbiamo avuto una prova contraria a questo ben di Dio nell'anno scorso, e perciò, considerando che fra le altre scarsezze abbiamo anche quella dei foraggi, desidereremmo che i terreni si sciogliessero presto dal gelo e scomparisse presto la neve che poco o molto li copre, per poter sciogliere dall'ovile le pecore e condurle al pascolo. Questi benefici animali che è la risorsa delle buone e delle povere famiglie rustiche in tutta la zona in cui si fabbricano le celebrate formaggielle di Villaorba, consumano molto quando si debba mantenerle lungamente nelle stalle, e consumano buona parte del foraggio necessario agli animali bovini.

Non si sente che vi siano incette di fieno per l'esportazione; ma è il deposito di puledri di Palmanova che ha fatto già un vuoto in Friuli di 250 mila quintali di fieno, e domandandone, ora altrettanto, porterà di certo un aumento nel prezzo che finora si aggirava allo 5 lire al quintale.

Devono abbondare colà i concimi; ma questi sono a benefizio delle terre di un breve circondario, poichè dovendo condurli, per esempio, alla distanza di 20 chilometri, il costo della condotta ne aggrava già di troppo il prezzo perchè sia conveniente condurlo al di qua del Cormor, e lungo la Stradalta dove i magri terreni ne hanno maggior bisogno, essendo da varì anni diroccato il ponte su quel torrente, e quindi malagevole il tragitto quando è asciutto, impossibile nelle poche volte in cui è gonfio. Ma il Governo, nella classificazione della Strada, rifiutò l'antica strada militare, che è la Stradalta, la quale fu sempre mantenuta a carico erariale; la Provincia la rifiutò a sua volta, cercando di addossarla ai Comuni, che non vollero assumerla, e così il passaggio del Cormor è e sarà sempre più disastroso.

Se chi ha varcato il tredicesimo lustro potesse sperare di veder prendere ai tramways a vapore lo sviluppo che va prendendo in Lombardia ed in Piemonte, io potrei sperare di vederne molti nella nostra Provincia, e dopo quello da Latisana a Udine, vorrei vederne un altro da Codroipo a Palmanova.

Il primo passo per le bonifiche delle vaste paludi che lambono la laguna adriatica, è ritenuta ragionevolmente la costruzione della ferrovia che le attraversi. Il primo vantaggio di questa e dei tramways di complemento, che verrebbero in seguito, sarebbe quello di portare ai territori che ne mancano il primo elemento per la produzione dei concimi, cioè lo strame di quelle paludi. La prima e più opportuna bonifica essendo la riduzione delle paludi a risaja, si avrebbe allo stesso scopo l'abbondante paglia del riso.

A tanto poco io limito i vantaggi delle ferrovie e dei tramways che sono tuttora aspirazioni incerte e lontane, ma che pure dovranno espandere la fertilità latente dei terreni paludosi a sollievo della poca ed esaurita dei campi superiori, che sono i nostri, i quali saranno forse destinati a tornare all'antico stato di praterie, ma, fecondate dall'irrigazione e da più copiose concimazioni, potranno produrre succulenti ed aromatici foraggi per l'allevamento del bestiame, lasciando ai più fertili terreni della bassa la produzione dei cereali.

Bertiolo, 28 gennaio 1881. A. Della Savia.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Il Consiglio comunale di Udine, nella sua seduta del 28 corr., ha deliberato di accogliere favorevolmente la domanda presentata dal Consorzio Ledra-Tagliamento pel pagamento della II e III rata (lire 200 mila) del sussidio accordato dal Comune al Consorzio medesimo.

Il Comitato esecutivo del Consorzio aveva in antecedenza deliberato di accogliere la proposta del Comune di cedergli in assoluta proprietà oncie cinque magistrali d'acqua, in compenso della minor portata di metri cubi uno che avrà il canale principale sul ciglione alla sponda destra del Cormor, e cioè metri cubi quattro in luogo di cinque che erano pattuiti.

In forza di tale combinazione, il Consorzio potrà ritardare la costruzione del canale di derivazione dal Tagliamento a che sarà collocata tutta l'acqua del Ledra. Quando poi si verificherà che il canale principale abbia costantemente metri cinque cubi di portata, le oncie cinque cedute al Comune, od il canone corrispondente d'annue lire 3000, andranno a benefizio del Consorzio.

Il Comitato stesso ha poi stabilito che la massima quantità d' acqua occorrente per irrigare la zona tra Cormor e Porta S. Lazzaro essendo di metri cubi uno, il Comune di Udine potrà disporre della forza motrice che si svilupperà sul ciglione del Cormor da metri quattro, ed a Porta S. Lazzaro e nelle cadute successive sul territorio del Comune di Udine da metri cubi tre d'acqua.

∞

Con Reale Decreto n. 16, del 2 corr., venne istituita presso l' Opera Pia Stefano Sabbattini in Pozzuolo una Scuola pratica di agricoltura per la Provincia di Udine, all' effetto di preparare individui atti ad esercitare l' industria agricola quali agenti, fattori, gastaldi ecc. e ciò col concorso della Provincia e dello Stato.

È già nominato il Direttore della detta Scuola nella persona del signor Petri, attuale professore e Vicedirettore della Scuola agraria di Catanzaro, ed il Consiglio d' amministrazione è costituito dei Rappresentanti dell'Opera Pia Sabbattini, ai quali furono aggiunti il senatore cav. G. L. Pecile, quale delegato Governativo, e il signor Billia cav. dott. Paolo quale delegato della Provincia. Sono in corso le pratiche che si richiedono per la sollecita apertura della Scuola.

∞

Il Comizio agrario di Treviso, affine di scongiurare i danni che possono derivare alle sementi del baco da seta da una incubazione irrazionale ed imperfetta, ha aperto un Concorso nazionale con premio di lire 100 e medaglia, per la migliore incubatrice da seme bachi, della capacità minima di oncie o cartoni 5 e massima di 30. Coloro che volessero prendere parte a questo Concorso, si rivolgano all'Ufficio della Associazione agraria Friulana, ove potranno conoscere le condizioni e le norme relative al tempo utile per la presentazione e pel ritiro delle incubatrici dal Concorso.

∞

Il Consiglio superiore di agricoltura, nella sua ultima adunanza, ha approvato il seguente ordine del giorno:

« Il Consiglio di agricoltura fa voti acciocchè il Governo, nell' interesse dell' agricoltura, provveda a rendere per legge obbligatoria alle amministrazioni delle ferrovie dello Stato la regolare disinfezione dei vagoni (ed annessi), ogni qual volta abbiano servito al trasporto del bestiame e del pollame. »

È indubitato che una delle cause principali dello sviluppo delle malattie epizootiche è quella della mancanza di misure relative alla disinfezione dei veicoli ferroviarii destinati al trasporto del bestiame; e noi facciamo voti perchè il Governo, e specialmente il Ministero dei lavori pubblici, prenda al più presto quei provvedimenti che valgano a togliere l' inconveniente lamentato, il quale in certe circostanze potrebbe assumere proporzioni assai gravi e dannosissime all' agricoltura del nostro paese.

∞

I giornali del Giappone qui arrivati fino all' 11 dicembre, epoca nella quale si chiuse definitivamente il mercato dei cartoni seme bachi, recano che furono esportati 500,000 cartoni, cioè 340,000 meno dell'anno scorso, e che i prezzi si mantennero elevati fino all'ultimo giorno, essendosi a Yokohama venduti i cartoni di Akita a dollari 2.90 cadauno, i Inhimamena a 2.50, Ivashiro 2.75, Bushiu e Djoshiu dollari 2, le migliori qualità. Fatto il conto delle valute e spese di dazio, porto e commissione, i cartoni giapponesi di I. qualità verranno a costare in Italia da lire 14 a 18.

∞

Il Comizio agrario di Sondrio, preoccupato dei danni che reca all' agricoltura la caccia sfrenata, lecita ed illecita, che vien fatta ai piccoli uccelli insettivori, in una delle sue sedute ha espresso il voto « che l' esercizio della caccia venga, per un triennio almeno, ristretto alla selvaggina propriamente detta, come praticasi nella Svizzera, o, quando una così radicale misura non possa ottenersi, che sia almeno limitato assai il tempo di libera caccia, vietandola dal 1 febbraio al 15 settembre, e lasciando inoltre ai Consigli provinciali la facoltà di estendere alle singole provincie i termini del divieto».

∞

L'amministrazione delle ferrovie Alta Italia annunzia che col giorno 15 corr. venne attivata sulle linee dell'Alta Italia, Romane e Meridionali una nuova tariffa speciale a piccola velocità pelle macchine agrarie a vagone completo.

∞

Leggiamo in un recente carteggio da Monaco di Baviera:

Oggidì l'America sulla nostra piazza fa concorrenza alle frutta che ci vengono dal vicino Tirolo: pere, mele, insomma ogni sorta di frutta voi trovate sulla nostra piazza molto più belle sotto ogni rapporto e a molto migliori prezzi che quelle che ci vengono da Bolzano, Merano, Trento, ecc. Non avete un' idea qual commercio la nostra piazza abbia nelle frutta! Secondo la statistica municipale, l'anno scorso si vendettero sulla nostra piazza per oltre 5 milioni di chilogrammi di frutta provenienti dall'estero. La nostra piazza poi è quella che fornisce le piazze di tutte le città tedesche e anche della Russia.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 24 al 29 gennaio 1881.

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Frumento	per ettol.	21.85	21.15	—.—
Granoturco	»	12.20	10.—	—.—
Segala	»	—.—	—.—	—.—
Avena	»	—.—	—.—	—.61
Saraceno	»	—.—	—.—	—.—
Sorgorosso	»	6.60	5.50	—.—
Miglio	»	—.—	—.—	—.—
Mistura	»	—.—	—.—	—.—
Spelta	»	—.—	—.—	—.—
Orzo da pilare	»	—.—	—.—	—.—
» pilato	»	—.—	—.—	—.—
Lenticchie	»	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli alpigiani	»	—.—	—.—	1.37
» di pianura	»	—.—	—.—	1.37
Lupini	»	—.—	—.—	—.—
Castagne	»	11.—	8.—	—.—
Riso 1ª qualità	»	45.84	41.04	2.16
» 2ª »	»	42.84	29.84	2.16
Vino di Provincia	»	72.—	58.—	7.50
» di altre provenienze	»	40.—	32.—	7.50
Acquavite	»	85.—	75.—	12.—
Aceto	»	25.—	20.—	—.—
Olio d'oliva 1ª qualità	»	152.80	142.80	7.20
» » 2ª »	»	117.80	97.80	7.20
Ravizzone in seme	»	—.—	—.—	—.—
Olio minerale o petrolio	»	63.23	61.23	6.77
Crusca	per quint.	15.60	14.60	—.40
Fieno	»	7.20	6.—	—.70
Paglia	»	5.60	4.80	—.30
Legna da fuoco forte	»	2.54	2.49	—.26
» » dolce	»	2.24	2.04	—.26
Carbone forte	»	8.—	7.—	—.60
Coke	»	5.50	4.70	—.—
Carne di bue . . a peso vivo	»	66.—	—.—	—.—
» di vacca	»	58.—	—.—	—.—
» di vitello	»	65.77	—.—	—.—

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Carne di porco a peso vivo	p.quint.	102.—	—.—	—.—
» di vitello q. davanti	per Cg.	1.40	1.10	—.10
» » q. di dietro	»	1.60	1.50	— 10
» di manzo	»	1.58	1.18	—.12
» di vacca	»	1.40	1.10	—.10
» di toro	»	—.—	—.—	—.—
» di pecora	»	1.06	—.—	—.04
» di montone	»	1.06	—.—	— 04
» di castrato	»	1.37	1.17	—.03
» di agnello	»	—.—	—.—	—.—
» di porco fresca	»	1.65	1.45	—.15
Formaggio di vacca duro	»	3.—	2.80	—.10
» » molle	»	2.50	2.—	—.10
» di pecora duro	»	2.90	2.70	—.10
» » molle	»	2.15	1.30	—.10
» lodigiano	»	3.90	3.70	—.10
Burro	»	2.42	2.17	—.08
Lardo fresco senza sale	»	—.—	—.—	—.—
» salato	»	2.—	—.—	—.25
Farina di frumento 1ª qualità	»	—.78	—.68	—.02
» » 2ª »	»	—.54	—.42	—.02
» di granoturco	»	—.22	—.19	—.01
Pane 1ª qualità	»	—.54	—.48	—.02
» 2ª »	»	—.42	—.40	—.02
Paste 1ª »	»	—.80	—.78	—.02
» 2ª »	»	—.58	—.48	—.02
Pomi di terra	»	—.12	—.10	—.02
Candele di sego a stampo	»	1.86	1.81	—.04
» steariche	»	2.40	2.30	—.10
Lino cremonese fino	»	3.30	2.90	—.—
» bresciano	»	3.—	2.80	—.—
Canape pettinato	»	2.—	1.60	—.—
Stoppa	»	1.30	—.90	—.—
Uova	a dozz.	—.90	—.84	—.—
Formelle di scorza	per cento	2.20	2.—	—.—
Miele	»	—.—	—.—	—.—

PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Sete e Cascami.

		da L.	a L.
Sete greggie	classiche a vapore	—.—	—.—
» »	classiche a fuoco	—.—	—.—
» »	belle di merito	—.—	—.—
» »	correnti	—.—	—.—
» »	mazzami reali	—.—	—.—
» »	valoppe	—.—	—.—

	da L.	a L.
Strusa a vapore 1ª qualità	—.—	—.—
» a fuoco 1ª qualità	—.—	—.—
» » 2ª »	—.—	—.—

Stagionatura

Nella settimana da 24 a 29 gennaio { Greggie Colli num. — Chilogr. —
Trame » » — » — }

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.

		Rendita italiana da	a	Da 20 franchi da	a	Banconote austr. da	a
Gennaio	24	89.50	89.70	20.50	20.52	218 25	218.75
»	25	89.50	89.70	20.50	20.52	218.25	218.75
»	26	89.40	89.60	20.50	20.52	218.25	218.75
»	27	89.60	89.70	20.45	20.48	218 25	218.50
»	28	89.60	89.70	20.40	20.45	218.25	218.50
»	29	89.50	89.65	20.35	20.38	218.25	218.50

Trieste.

		Rendita it. in oro da	a	Da 20 fr. in BN. da	a	Londra da	a
Gennaio	24	86.75	—.—	9.39 1/2	—.—	118.80	—.—
»	25	87.25	—.—	9.39	—.—	118.75	—.—
»	26	87 15	—.—	9.39	—.—	118.75	—.—
»	27	87.25	—.—	9.38 1/2	—.—	118.75	—.—
»	28	87.25	—.—	9.38 1/2	—.—	118.65	—.—
»	29	87.60	—.—	9.38	—.—	118.70	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese	Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia o neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	9 p. e or
Gennaio 23	U Q	748.77	-0.5	-0.1	-3.9	1.1	-1.85	-4.1	-4.8	1.82	2.58	1.92	41	56	56	N 61 E	3.5	—	—	C	M	S
» 24	24	761.10	-3.7	-0.9	-4.9	-0.3	-3.95	-6.9	-11.	1.90	2.17	2.02	54	51	64	N 53 E	0.5	—	—	S	S	S
» 25	25	758.87	-4.5	-0.9	-3.1	0.1	-3.48	-6.4	-8.4	1.83	1.92	1.85	55	45	51	N 54 E	0.5	—	—	M	M	C
» 26	26	750.10	-1.5	1.9	-1.5	4.1	-0.88	-4.6	-5.7	3.99	3.56	3.59	94	67	86	N	0.1	—	—	C	M	S
» 27	27	748.87	-1.1	1.1	0.4	3.5	-0.32	-4.1	-8.7	3.99	4.09	4.47	94	83	94	N 45 E	0.1	—	—	C	C	C
» 28	28	743.60	1.2	1.5	-0.1	3.3	0.68	-1.7	-2.0	3.98	4.70	4.58	80	93	100	calma	—	—	—	C	C	S
» 29	29	745.40	0.5	1.7	2.3	3.1	1.18	-1.2	-2.6	4.33	4.84	4.53	90	93	82	N 45 E	0.1	—	—	C	C	C

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a *coperto*, *misto*, *sereno*; NB a *nebbia*; P a *pioggia*.

G. CLODIG.

Udine, Tip. G. Seitz. Dott. FERDINANDO PAGAVINI, redattore.